

**ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>СТР.</b>
<b>1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>9</b>
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>26</b>
<b>4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>29</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ:** профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У. 2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	У. 3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	У. 4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У.5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	У.6	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У.7	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
Знать		
	З. 1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	З. 2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З. 3	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых,

		региональных;
	3. 4	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	3.5	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
	3.6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
	3.7	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
	3. 8	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
Практический опыт		
	П.1	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	П.2	разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	П.3	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	П.4	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	П.5	упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
	П.6	контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
	П.7	контроле хранения и расхода продуктов
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
	ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
	ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
	ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
	ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
	ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
	ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
	ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с

		инструкциями и регламентами
	ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
	ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

#### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки 420 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 24 часов

Всего занятий 396 часов:

Теоретического обучения 44 часов;

Лабораторные занятия 56 часов;

Практические занятия 14 часов;

Курсовая работа 30 часов;

Консультации 6 часов;

Практика 252 часов;

учебная практика 72 часов;

производственная практика 180 часов;

#### 1.5. Использование часов вариативной части

№	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента <b>МДК. 02.01.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации	Позволит обучающимся организовать предпринимательскую деятельность по профилю своей профессии. Осуществлять эффективное трудоустройство и планировать профессиональную карьеру.	Знать: ассортимент горячей кулинарной продукции: новых, фирменных и блюд с учетом региональных особенностей; составлять отчетно – учетную документацию Уметь: производить расчёты необходимого количества	<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	2	Современный уровень развития технологий характеризуется внедрением высокотехнологичных производственных процессов, повышаются требования работодателей к рабочим кадрам. Более того, при современной информированности потребителей, развитию и избирательности
			<b>Тема 1.3.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	2	



		кухни, диетического питания; разнообразного ассортимента, ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействи и с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач	блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента <b>Тема 2.6.</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента <b>Тема 2.7.</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента <b>Тема 2.8.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	6	
				4	
Итого:				42	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля

	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час)							
			самост. работа	Во взаимодействии с преподавателем						
				Всего учебных занятий	Теоретического обучения	в том числе лаб. и практ. занятий		Курсовая работа (проект)	Консультации	Практика
Занятия в группах	Занятия в подгруппах									
ПК. 1.1	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	42	8	34	20	14				
ПК 1.2, ПК. 1.3	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	126	16	110	24	50	30	6		
ПК 1.1-1.4	УП.01 Учебная практика	72		72						
	ПП.01 Производственная практика	180		180						

### 2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	2 курс		3 курс		Всего часов
	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	-	<b>114</b>	<b>54</b>	-	
Самостоятельная учебная нагрузка	-	22	2	-	<b>24</b>
<b>Всего занятий</b>	-	<b>114</b>	<b>54</b>	-	
Теоретического обучения	-	40	4	-	<b>44</b>
Практические занятия	-	24		-	<b>24</b>
Лабораторные занятия	-	28	12	-	<b>40</b>
Консультации	-		6	-	<b>6</b>
Курсовая работа	-		30	-	<b>30</b>
Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного					



### 2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, курсовая работа, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента								
МДК02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента								
<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	1,2	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.1 З.3 П.1	ОК.01 ОК.02 ОК.5 ПК21	2	
	3,4	<b>Практическое занятие №1</b> Составить перечень документов, составляющих нормативно-правовую базу деятельности предприятия. Проработать общие технические условия (терминология, классификация, общие	Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа	2	У.2 У.3 З.1 П.1	ОК.01 ОК.02 Ок.5 ПК2.1		

		требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)						
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	5,6	<b>Содержание учебного материала</b> Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	2	У.1 3.2 П.1	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	2	
	7,8	<b>Самостоятельная работа №1</b> Проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы	Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа	2	У.1 3.1 П.1 П.2	ОК.01 ОК.02 ОК.09 ПК2.1	2	
	9,10	<b>Самостоятельная работа №2</b> Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы	2	У.1 3.1 П.1	ОК.01 ОК.02 ОК.09 ПК2.1		
	11,12	<b>Практическое занятие №2</b> Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа	2	У.1 3.2 П.1	ОК.01 ОК.02 ПК2.1		
<b>Тема 1.3.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	13,14	<b>Содержание учебного материала</b> Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.1 3.2 П.1	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК2.1	2	
	15,16	<b>Содержание учебного материала</b> Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	2	У.2 3.2 П.1	ОК.01 ОК.02 ПК 2.1	2	
Технологический цикл приготовления	17,18	<b>Содержание учебного материала</b>	Урок формирования новых знаний. Метод	2	У.1 3.1	ОК.01 ОК.02	2	
		Технологический цикл приготовления и						

и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции.		подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390- 2013	– словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный		<i>П.1</i>	<i>ОК.09</i> <i>ПК2.1</i>		
	19,20	<b>Практическое занятие №3</b> Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции	Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа	2	<i>У.1</i> <i>3.2</i> <i>П.1</i>	<i>ОК.01</i> <i>ОК.02</i> <i>ПК2.1</i>		
Тема 1. Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование , интенсивное охлаждение, шоковая заморозка:	21,22	<b>Содержание учебного материала</b>	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	<i>У.1</i> <i>3.1</i> <i>П.1</i>	<i>ОК.01</i> <i>ОК.02</i> <i>ОК.09</i> <i>ПК2.1</i>	2	
		Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование , интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции						
	23,24	<b>Самостоятельная работа №3</b> Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического	Урок применения знаний, умений. Практический с	2	<i>У.1</i> <i>3.2</i> <i>П.1</i>	<i>ОК.01</i> <i>ОК.02</i> <i>ПК2.1</i>		

		оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций.	элементами самостоятельной работы.					
	25,26	<b>Практическое занятие №4</b> Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	2	У.1 З.1 П.1	ОК.01 ОК.02 ОК.09 ПК2.1		
<b>Тема 1.4.</b> Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	27,28	<b>Содержание учебного материала</b>	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.1 З.1 П.1	ОК.01 ОК.02 ОК.09 ПК2.1		
		Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок.						
Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним	29,30	<b>Содержание учебного материала</b> Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания). Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.1 З.2 П.1	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	2	
	31,32	<b>Практическое занятие №5</b> Составление технологической документации на продукцию общественного питания.						
<b>Тема 1.5.</b> Организация работ и техническое	33,34	<b>Содержание учебного материала</b>	Урок применения знаний, умений Методы урока:	2	У.1 З.2 П.1	ОК.01 ОК.02 ПК2.1	2	
		Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к						

оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов	самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная					
Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	35,36	<b>Содержание учебного материала</b> Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	2	У.1 3.1 П.1	ОК.01 ОК.02 ОК.09 ПК2.1	2	
	37,38	<b>Практическое занятие №6</b> <i>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления . Различных видов горячей кулинарной продукции</i>	<i>Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.</i>	2	У.1 3.2 П.1	ОК.01 ОК.02 ПК2.1		
	39,40	<b>Самостоятельная работа №4</b> Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	2	У.1 3.1 П.1	ОК.01 ОК.02 ОК.09 ПК2.1		
	41,42	<b>Практическое занятие №7</b> Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления . Различных видов горячей кулинарной продукции.	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	2	У.1 3.2 П.1	ОК.01 ОК.02 ПК2.1		
	<b>Раздел модуля 2.</b>							

Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента								
<b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента								
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	1,2	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.3 3.3,3.4 П.2	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.2	2	
	3,4	<b>Самостоятельная работа №1</b> Проработка конспекта учебного занятия.	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная					
	5,6	<b>Практическое занятие №1</b> Адаптация, разработка рецептов супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	2	У.3 3.3,3.4 П.2	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.2		
	7,8 9,10	<b>Лабораторная работа №1</b> Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов	Урок применения знаний, умений. Практический с	4	У.4 3.3,3.4 П.2	ОК.01 ОК.02 ОК.05		

		(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры, технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	элементами самостоятельной работы.			ПК 2.2		
	11,12 13,14	<b>Лабораторная работа №2</b> Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры, технологической карты). Организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности.	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У.4 3.3,3.4 3.6 П.2 П.3П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.2		
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	15,16	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	4	У.3,У.4 3.3,3.4 3.5 П.2	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.09 ОК.10 ПК 2.3	2	
	17,18	<b>Самостоятельная работа №2.</b> Составление алгоритма приготовления и разработка рецептуры горячих соусов сложного ассортимента для лабораторных работ.	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	2	У.2 3.3 П.2	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.3		
	19,20	<b>Практическое занятие №2.</b> Адаптация, разработка рецептов соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	2	У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.3	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК 2.3		

<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	21,22	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.3У.4 3.3,3.4 П.2	ОК.01 ОК.02 ОК.09 ОК.10 ПК 2.4	2	
	23,24 25,26	<b>Лабораторная работа №3.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У.4,У.5 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.4		
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	27,28	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), пророщенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.4	2	
	29,30	<b>Практическое занятие №3.</b> Адаптация, разработка рецептов горячих блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	2	У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.4		
	31,32 33,34	<b>Лабораторная работа №4</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты),	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	4	У.4,у.5 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.4		



		<i>организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).</i>						
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	35,36	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом).	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.4 3.3,3.4 3.5 П.3 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.5	2	
Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров	37,38	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, <i>копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.</i>	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.4 3.3,3.4 3.5 П.3 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.5	2	
	39,40	<b>Самостоятельная работа №3.</b> Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	2	У.4 3.3,3.4 3.5 П.3 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.4		
	41,42	<b>Практическое занятие № 4.</b> Адаптация, разработка рецептов горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты).	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	2	У.4 3.3,3.4 3.5 П.3 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.5		

	43,44 45,46	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление, оформление, отпуск презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	4	У.4, У.5 3.3, 3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.5		
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	47,48	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.4 3.3, 3.4 3.5 П.2 П.4 П.6	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.6		
<b>Тема</b> Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента	49,50	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.4 3.3, 3.4 3.5 П.2 П.4 П.6	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ПК 2.6		
	51,52	<b>Самостоятельная работа №4.</b> Проработка конспекта по темам раздела с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	2	У.3 3.3, 3.4 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.10 ПК 2.6		
	53,54	<b>Самостоятельная работа №5.</b> Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	2	У.3 3.3, 3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.09 ПК 2.6		
	55,56	<b>Практическое занятие № 5.</b>	Урок применения	2	У.4	ОК.01		

		Адаптация, разработка рецептов горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.		3.3,3.4 3.5 П.3 П.4	OK.02 OK.05 ПК 2.5		
	57,58 59,60	<b>Лабораторная работа №6</b> <i>Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности</i>	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	4	У.3 3.3,3.4 П.3 П.4 П.5	OK.01 OK.02 OK.05 ПК 2.6		
	61,62 63,64	<b>Лабораторная работа №7</b> <i>Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности</i>	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	4	У.3 3.3,3.4 П.3 П.4 П.5	OK.01 OK.02 OK.05 ПК 2.6		
<b>Тема 2.7.</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	65,66	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	OK.01 OK.02 OK.05 ПК 2.7		
<b>Тема</b> Актуальные варианты сочетания основных продуктов	67,68	<b>Содержание учебного материала</b> Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа)	2	У.4 3.3,3.4 3.5 П.2	OK.01 OK.02 OK.05		

и дополнительных ингредиентов к ним.		приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой	объяснительно – иллюстративный		П.4	ПК 2.7		
69,70	<b>Самостоятельная работа №6.</b> Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	2	У.3 3.3,3.4 П.2	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.09 ПК 2.7			
71,72	<b>Самостоятельная работа №7.</b> Разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	2	У.3, У.4 3.3,3.4 3.5 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.10 ПК 2.7			
73, 74, 75,76	<b>Лабораторная работа №8</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	4	У.3 3.3,3.4 П.3,П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.09 ПК 2.7			
77, 78, 79, 80	<b>Лабораторная работа №9</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	4	У.3 3.3,3.4 П.3,П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.09 ПК 2.7			

<b>Тема 2.8.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	81,82	<b>Содержание учебного материала</b>	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.3 3.3,3.4 3.6 П.3 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.09 ПК 2.8		
		Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом.						
<b>Тема</b> Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	83,84	<b>Содержание учебного материала</b>	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	У.3 3.3,3.4 3.6 П.3 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.09 ПК 2.8		
		Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд						
	85, 86	<b>Самостоятельная работа №8.</b> Разработать слайды презентации по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов.	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	2	У.3,У.7 3.3,3.4, 3.7 П.2 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.09 ПК 2.8		
87, 88, 89, 90,	<b>Лабораторная работа. №10</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	У.3,У.7 3.3,3.4 3.6 П.3 П.4	ОК.01 ОК.02 ОК.05 ОК.09 ПК 2.8			
<b>Консультация</b>	91, 92	<b>Консультация</b>	Тип урока: Урок усвоения знаний на основе имеющихся Метод урока: исследовательский	2				
		Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе						
	93,94	<b>Курсовая работа</b>	Тип урока: Урок усвоения знаний на	2				
		Выбор темы, Закрепление тем. Методические						

		рекомендации по оформлению и выполнению курсовой работы.	основе имеющихся Метод урока: исследовательский					
	95,96	<b>Курсовая работа</b> Определение цели и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы	Тип урока: Урок усвоения знаний на основе имеющихся Метод урока: исследовательский	2				
	97,98	<b>Курсовая работа</b> Сбор материала для введения, определение цели, задач, объекта и предмета исследования.	Тип урока: Урок усвоения знаний на основе имеющихся Метод урока: исследовательский	22				
	99, 100	<b>Курсовая работа</b> Определение по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы.	Тип урока: Урок усвоения знаний на основе имеющихся Метод урока: исследовательский	2				
	101, 102	<b>Курсовая работа</b> составление раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы	Тип урока: Урок усвоения знаний на основе имеющихся Метод урока: исследовательский	2				
	103, 104	<b>Курсовая работа</b> разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы	Тип урока: Урок усвоения знаний на основе имеющихся Метод урока: исследовательский	2				
	105,106	<b>Курсовая работа</b> разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы	Тип урока: Урок усвоения знаний на основе имеющихся Метод урока: исследовательский	2				
	107, 108	<b>Курсовая работа</b> Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Тип урока: Урок усвоения знаний на основе имеющихся Метод урока:	2				

		категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.	исследовательский					
	109, 110	<b>Курсовая работа</b> анализ, обобщение, систематизация собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции	Тип урока: Урок усвоения знаний на основе имеющихся Метод урока: исследовательский	2				
	111, 112	<b>Курсовая работа</b> разработка мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции	Тип урока: Урок усвоения знаний на основе имеющихся Метод урока: исследовательский	22				
	113, 114	<b>Курсовая работа</b> разработка практической части курсовой работы	Тип урока: Урок усвоения знаний на основе имеющихся Метод урока: исследовательский					
	115, 116	<b>Курсовая работа</b> разработке рецептов, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы)	Тип урока: Урок усвоения знаний на основе имеющихся Метод урока: исследовательский	2				
	117, 118	<b>Курсовая работа</b> разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.	Тип урока: Урок усвоения знаний на основе имеющихся Метод урока: исследовательский	2				
	119, 120	<b>Курсовая работа</b> Оформление заключения и списка источников	Тип урока: Урок усвоения знаний на основе имеющихся Метод урока: исследовательский	2				
<b>Консультация</b>	221, 122	<b>Консультация</b> Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия:	2				

			Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый				
<b>Консультация</b>	123,124	<b>Консультация</b>	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2			
		Разработка компьютерной презентации					
Защита курсовой работы.	125,126	<b>Курсовая работа</b>	Тип занятия: Урок применения умений и навыков Метод занятия: Практический	2			
		Защита курсовой работы.					
			<i>Всего</i>	<i>168</i>			
<b>Примерная тематика курсовых работ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.</li> <li>2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.</li> <li>3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.</li> <li>4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.</li> <li>5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.</li> <li>6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.</li> <li>7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.</li> <li>8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.</li> <li>9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы</li> <li>10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.</li> <li>11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.</li> <li>12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.</li> <li>13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).</li> <li>14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.</li> <li>15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).</li> <li>16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.</li> <li>17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.</li> <li>18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.</li> <li>19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.</li> <li>20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.</li> <li>21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.</li> <li>22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни</li> <li>23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.</li> </ol>						



	<p>24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».</p> <p>26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.</p> <p>27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола</p> <p>29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.</p> <p>30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.</p> <p>31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.</p> <p>Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».</p>			
<p><b>Учебная практика</b> <i>Виды работ</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</li> <li>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li> <li>15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы</li> </ol>	72		

<p>обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>				
<p><b>Производственная практика</b> <i>Виды работ</i></p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>2. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>4. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>5. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>7. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	180			
<b>Всего:</b>		420		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
  - продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
  - набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

#### **Основные электронные издания:**

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО Прообразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайрулина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.:

Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;                      выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;                      обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;                      оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;                      соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании;                      соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;                      выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;                      соблюдение правил утилизации непищевых отходов;                      соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;                      демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение                      выполнение лабораторных работ,                      экспертное наблюдение выполнения практических работ,                      оценка решения ситуационных задач,                      оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике                      оценка выполнения «профессиональных диктантов»                      соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия                      результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;                      выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента;                      выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;                      соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;                      выявление дефектов и установление способов их устранения;                      соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам;                      соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;                      выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение                      выполнение лабораторных работ,                      экспертное наблюдение выполнения практических работ,                      оценка решения ситуационных задач,                      оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике                      оценка выполнения «профессиональных диктантов»                      соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p>

	<p>выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
<p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентации горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов»; соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных</p>

	<p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов;</p> <p>презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	<p>диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное</p>



<p>с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания;          выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;          демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;          презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;          выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;          выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;          выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;          соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;          ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом          соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;          демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;          проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>экзамен,          экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике          оценка выполнения «профессиональных диктантов»          соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия          результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;          - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p> <p>Экзамен</p>

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация ответственности за принятые решения</li> <li>- обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;</li> </ul>	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;</li> <li>- обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</li> </ul>	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устной и письменной речи,</li> <li>- ясность формулирования и изложения мыслей</li> </ul>	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,</li> </ul>	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;</li> <li>- знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций</li> </ul>	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик</li> </ul>	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту</li> </ul>	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке</li> </ul>	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</li> </ul>	